



BARON DE
MONTE-CARLO

by Eric Bonnet

Côtes du Rhône, blanc, AOP

Le Baron Christian Louis de Massy, fils de la Princesse Antoinette de Monaco, de la Baronne de Massy et du champion international de tennis Alexandre-Athenase Noghès, est à l'origine de l'histoire de cette marque de vins français. Les vins Baron de Monte-Carlo proviennent d'Eric Bonnet, d'Yves Cuilleron et des vignerons de Ramatuelle, mondialement reconnus et récompensés par les critiques de vin internationaux.



VINIFICATION

Récolté à la main et double tri, vinifié à basse température pour favoriser l'extraction complète des arômes.



NOTES DE DÉGUSTATION

Un vin à la robe pâle et aux reflets dorés, offrant des arômes délicats de fleurs blanches, de poire et de pêche. Le nez est raffiné et expressif, la bouche est équilibrée, fraîche et ronde, avec une subtile touche minérale en fin de bouche.



CÉPAGES

45% Viognier, 30% Grenache, 25% Clairette.



TERROIR

Le vignoble est situé à l'extérieur de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, bénéficiant du même ensoleillement, avec un sol sablo-argileux plus alluvionnaire. Le sable apporte la finesse, l'argile la fraîcheur.



ACCORD METS / VIN

Poisson, foie gras, fromage de chèvre, tarte aux abricots.

SERVICE

Il est préférable de le boire jeune ou de le garder au cellier pendant 4 à 5 ans. A décanter pendant 30 minutes.





BARON DE
MONTE-CARLO

by Yves Cuilleron

Saint-Joseph, blanc, AOP - CRU

Le Baron Christian Louis de Massy, fils de la Princesse Antoinette de Monaco, de la Baronne de Massy et du champion international de tennis Alexandre-Athenase Noghès, est à l'origine de l'histoire de cette marque de vins français. Les vins Baron de Monte-Carlo proviennent d'Eric Bonnet, d'Yves Cuilleron et des vigneron de Ramatuelle, mondialement reconnus et récompensés par les critiques de vin internationaux.



VINIFICATION

Les raisins sont vendangés à la main puis vinifiés avec des levures naturelles sur lies en barriques et en fûts afin d'exprimer au mieux le fruité du cépage et la complexité du terroir.



NOTES DE DÉGUSTATION

Vin parfumé aux notes de fruits jaunes, d'amande et de miel, de couleur dorée. Le nez est agréable, la bouche est douce et tendre.



CÉPAGES

55% Marsanne, 45% Roussanne.



TERROIR

Les vignes sont plantées sur des coteaux granitiques escarpés au nord de l'appellation Saint-Joseph.



ACCORD METS / VIN

Poissons et viandes blanches.

SERVICE

Floral et fruité dans sa jeunesse, ce vin se complexifiera au fil des ans. Potentiel de vieillissement jusqu'à 7-8 ans, mais l'équilibre parfait entre le fruit et les arômes de vieillissement se trouve dans 2-5 ans.





BARON DE
MONTE-CARLO

by Eric Bonnet

Châteauneuf-du-Pape, blanc, AOP - CRU

Le Baron Christian Louis de Massy, fils de la Princesse Antoinette de Monaco, de la Baronne de Massy et du champion international de tennis Alexandre-Athenase Noghès, est à l'origine de l'histoire de cette marque de vins français. Les vins Baron de Monte-Carlo proviennent d'Eric Bonnet, d'Yves Cuilleron et des vigneron de Ramatuelle, mondialement reconnus et récompensés par les critiques de vin internationaux.



VINIFICATION

Tous les raisins sont récoltés à la main et triés deux fois, partiellement pressés en grappes entières et vinifiés à basse température.



NOTES DE DÉGUSTATION

Une belle couleur or pour ce Châteauneuf du Pape blanc, un beau parfum de fruits frais. La bouche révèle une rondeur agréable provenant du grenache, suivie de fleurs blanches comme le jasmin, finissant sur des saveurs d'agrumes exotiques donnant une longueur supplémentaire à ce Châteauneuf du Pape blanc haut de gamme.



CÉPAGES

35% Grenache, 35% Clairette;
30% Roussane.



TERROIR

Provenant de la partie nord de l'appellation, avec un mélange de galets roulés et de sables fins alluvionnaires argileux.



ACCORD METS / VIN

Poissons délicats, crustacés et viandes blanches ; foie gras et tous les grands crustacés.

SERVICE

Température de service : environ 11-12°C pour les jeunes et 13-14°C pour les millésimes plus anciens.
Potential de vieillissement jusqu'à 9 ans.





BARON DE
MONTE-CARLO

by Yves Cuilleron

Condrieu, blanc, AOP - CRU

Le Baron Christian Louis de Massy, fils de la Princesse Antoinette de Monaco, de la Baronne de Massy et du champion international de tennis Alexandre-Athenase Noghès, est à l'origine de l'histoire de cette marque de vins français. Les vins Baron de Monte-Carlo proviennent d'Eric Bonnet, d'Yves Cuilleron et des vigneron de Ramatuelle, mondialement reconnus et récompensés par les critiques de vin internationaux.



VINIFICATION

Les vendanges manuelles sont suivies d'une vinification naturelle sur lies en barriques et foudres afin d'exprimer au mieux le fruité du cépage et la complexité du terroir.



NOTES DE DÉGUSTATION

Un vin très parfumé aux notes de violette et d'abricot, de couleur dorée. Le nez est charmeur et la bouche gourmande, avec une pointe d'amertume en finale qui resserre le vin.



CÉPAGES

100% Viognier.



TERROIR

Les vignes sont plantées sur d'étroites terrasses accrochées aux pentes granitiques abruptes de l'appellation Condrieu. Elles sont exposées au sud-sud-est. Condrieu est considéré comme l'un des meilleurs terroirs au monde pour le viognier.



ACCORD METS / VIN

Poisson, foie gras, fromage de chèvre, tarte aux abricots.

SERVICE

Intense et fruité dans sa jeunesse, ce vin se complexifiera au fil des ans. Potentiel de garde jusqu'à 7 ans, mais l'équilibre parfait entre le fruit et les arômes de vieillissement se trouve dans les 2 à 5 ans.





BARON DE
MONTE-CARLO

*by the vignerons
de Ramatuelle*

Côtes de Provence, rosé, AOP

Le Baron Christian Louis de Massy, fils de la Princesse Antoinette de Monaco, de la Baronne de Massy et du champion international de tennis Alexandre-Athenase Noghès, est à l'origine de l'histoire de cette marque de vins français. Les vins Baron de Monte-Carlo proviennent d'Eric Bonnet, d'Yves Cuilleron et des vignerons de Ramatuelle, mondialement reconnus et récompensés par les critiques de vin internationaux.



VINIFICATION

Après l'égrappage, le jus est extrait en trois phases : sans pression, à basse pression, puis à moyenne pression, car chaque phase permet d'extraire différents types d'arômes. Chaque jus est vinifié séparément à basse température. Un procédé qui contribue à la complexité de ce vin. Une méthode cruciale qui met en valeur chaque bouteille.



TERROIR

Le vignoble est situé à Ramatuelle près de St Tropez. Le sol est composé de sables alluvionnaires mélangés à des micaschistes, apportant finesse, minéralité et fraîcheur. C'est l'aire de production du cépage « Tibouren », un cépage provençal typiquement rare, introduit par les Romains il y a plusieurs siècles.



NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Côtes de Provence est parfaitement équilibré, agréable en bouche avec ses notes florales et de fruits frais, un vin élégant avec beaucoup de finesse, de fraîcheur et de minéralité.



CÉPAGES

60% Grenache, 20% Tibouren, 10% Cinsault, 10% Rolle.



ACCORD METS / VIN

Apéritifs, tapas, salades composées, crevettes flambées, poissons.

SERVICE

A boire jeune pour ses arômes fruités et floraux, il s'épanouira sur 2-3 ans.





BARON DE
MONTE-CARLO

by Eric Bonnet

Côtes du Rhône, rouge, AOP

Le Baron Christian Louis de Massy, fils de la Princesse Antoinette de Monaco, de la Baronne de Massy et du champion international de tennis Alexandre-Athenase Noghès, est à l'origine de l'histoire de cette marque de vins français. Les vins Baron de Monte-Carlo proviennent d'Eric Bonnet, d'Yves Cuilleron et des vigneron de Ramatuelle, mondialement reconnus et récompensés par les critiques de vin internationaux.



VINIFICATION

Après éraflage et foulage, vinification classique des cépages et des terroirs. Cuvaison de 20 à 25 jours. Contrôle de la température à 28°C maximum.



NOTES DE DÉGUSTATION

Belle couleur profonde. Arômes de fruits rouges et noirs tels que la cerise, la mûre et le cassis combinés à des épices. L'attaque est ronde, suivie de fruits, de poivre et d'autres épices exotiques, et de tanins fondus en fin de bouche. Un vin complexe, fruité, net et élégant.



CÉPAGES

65% Grenache, 35% Syrah.



TERROIR

Les vignes sont situées au sud de l'appellation sur un sol argilo-calcaire, non loin de Châteauneuf-du-Pape.

Le PH du sol est relativement élevé. La région bénéficie d'un ensoleillement parmi les plus longs de France.



ACCORD METS / VIN

Crumble de légumes aux épices douces, barbecue varié, charcuterie, légumes d'été marinés.

SERVICE

Il est préférable de le boire jeune, dans les 4 à 5 ans qui suivent le millésime.





BARON DE
MONTE-CARLO

by Eric Bonnet

Rasteau, rouge, AOP - CRU

Le Baron Christian Louis de Massy, fils de la Princesse Antoinette de Monaco, de la Baronne de Massy et du champion international de tennis Alexandre-Athenase Noghès, est à l'origine de l'histoire de cette marque de vins français. Les vins Baron de Monte-Carlo proviennent d'Eric Bonnet, d'Yves Cuilleron et des vigneron de Ramatuelle, mondialement reconnus et récompensés par les critiques de vin internationaux.



VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à la main à pleine maturité et soigneusement triés. Chaque variété fermente séparément à 26-28°C, avec une macération de 3-4 semaines. Remontages réguliers et pigeages.



NOTES DE DÉGUSTATION

Rouge clair et brillant avec des reflets violets. Il offre un riche bouquet de grenade, de framboise, de fraise des bois et des notes mentholées. En bouche, des tanins structurés et une belle continuité des arômes du nez, avec beaucoup de finesse.



CÉPAGES

70 % Grenache, 30% Mourvèdre.



TERROIR

Dans la vallée du Rhône, au sud de la France, le climat méditerranéen apporte des étés chauds et des hivers doux.

Le sol argilo-calcaire renforce les saveurs audacieuses du vin, tandis que la longue tradition viticole de Rasteau produit des vins qui incarnent le terroir de la région.



PAIRINGS

Steaks grillés, côtelettes d'agneau et de bœuf, canard rôti et poulet braisé, cheddar vieilli, gouda et fromage bleu.

SERVICE

Fort potentiel de garde, il atteindra son apogée dans 9 ans. Servir à 16-18°C et décanter pendant 30 minutes.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.



BARON DE
MONTE-CARLO

by Eric Bonnet

Cairanne, rouge, AOP - CRU

Le Baron Christian Louis de Massy, fils de la Princesse Antoinette de Monaco, de la Baronne de Massy et du champion international de tennis Alexandre-Athenase Noghès, est à l'origine de l'histoire de cette marque de vins français. Les vins Baron de Monte-Carlo proviennent d'Eric Bonnet, d'Yves Cuilleron et des vigneron de Ramatuelle, mondialement reconnus et récompensés par les critiques de vin internationaux.



VINIFICATION

Durée de cuvaison de 20 à 30 jours.
Contrôle de la température à 28°C maximum.
Vieillessement partiel en bois.



NOTES DE DÉGUSTATION

Belle couleur profonde. Arômes de fruits noirs tels que le cassis, la cerise, associés à l'olive, la fraise des bois et les épices. Attaque ronde et veloutée, suivie de fruits, puis de poivre, de sauge et d'épices exotiques, et de tanins fondus en finale. Un vin complexe avec une grande longueur en bouche.



CÉPAGES

30% Grenache, 30% Carignan, 20% Syrah, 20% Mourvèdre.



TERROIR

Sol argilo-calcaire, sédiments alluvionnaires en surface, sédiments algaires en profondeur du Miocène et du Pliocène.

La région bénéficie d'un ensoleillement important, avec le plus grand nombre d'heures d'ensoleillement par an en France.

ACCORD METS / VIN

Magret de canard, agneau, gibier.

SERVICE

Peut être bu jeune avec du fruit, ou avec des arômes de vieillissement jusqu'à 9 ans après le millésime.





BARON DE
MONTE-CARLO

by Eric Bonnet

Vacqueyras, rouge, AOP - CRU

Le Baron Christian Louis de Massy, fils de la Princesse Antoinette de Monaco, de la Baronne de Massy et du champion international de tennis Alexandre-Athenase Noghès, est à l'origine de l'histoire de cette marque de vins français. Les vins Baron de Monte-Carlo proviennent d'Eric Bonnet, d'Yves Cuilleron et des vigneron de Ramatuelle, mondialement reconnus et récompensés par les critiques de vin internationaux.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et double tri, suivi d'un égrappage partiel, d'un remontage régulier et d'un pigeage. Fermentation à température contrôlée à 26 °C.



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis soyeuse. Nez floral, qui évolue vers des arômes de baies noires, de thym, de poivre et d'autres épices. Rondeur agréable, vin chaleureux bien structuré et équilibré, avec beaucoup de longueur et de complexité.



CÉPAGES

65% Grenache, 20% Syrah, 15% Cinsault.



TERROIR

Argile sableuse alluviale avec gravier et beaucoup de soleil !



ACCORD METS / VIN

Gibier, viande rouge, fromages forts.

SERVICE

Servir à une température ne dépassant pas 18°C. Le potentiel de garde est de 10 ans, facilement. Cependant, ce vin peut être bu jeune sur son fruit.



BARON DE
MONTE-CARLO

by Eric Bonnet

Châteauneuf-du-Pape, rouge, AOP - CRU

Le Baron Christian Louis de Massy, fils de la Princesse Antoinette de Monaco, de la Baronne de Massy et du champion international de tennis Alexandre-Athenase Noghès, est à l'origine de l'histoire de cette marque de vins français. Les vins Baron de Monte-Carlo proviennent d'Eric Bonnet, d'Yves Cuilleron et des vigneron de Ramatuelle, mondialement reconnus et récompensés par les critiques de vin internationaux.



VINIFICATION

Après des vendanges manuelles et un double tri, les raisins sont partiellement égrappés, suivis d'une vinification classique avec remontage et pigeage. Elle permet de tirer le meilleur des cépages et des terroirs. La cuvaison dure de 20 à 30 jours. Maîtrise des températures à 28°C maximum.



TERROIR

Galets roulés en quartzite, une silice pure et dure souvent mélangée à de l'argile rouge. Ils accumulent la chaleur solaire pendant la journée et la restituent le soir ; un sol alluvial où se mêlent argile et sable fin. Un vin profond, concentré et élégant. C'est le terroir par excellence du Grenache qui domine l'assemblage.



NOTES DE DÉGUSTATION

Une belle couleur rubis aux reflets brillants révèle un nez de cerises, de mûres et d'épices fines. Sa bouche sensuelle exprime profondeur et souplesse avec des arômes de kirsch et de cassis, se terminant sur des notes de poivre blanc, de thym et de réglisse, avec des tanins soyeux. Un vin complexe avec de la rondeur, de la puissance et une bonne longueur en bouche.



PAIRINGS

Selle d'agneau au barbecue, pigeon aux truffes, daube provençale, gibier, fromage.

SERVICE

Il peut être bu jeune avec du fruit, ou avec des arômes de vieillissement jusqu'à 15 ans après le millésime.



CÉPAGES

80% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre.





BARON DE
MONTE-CARLO

by Yves Cuilleron

Saint-Joseph, rouge, AOP - CRU

Le Baron Christian Louis de Massy, fils de la Princesse Antoinette de Monaco, de la Baronne de Massy et du champion international de tennis Alexandre-Athenase Noghès, est à l'origine de l'histoire de cette marque de vins français. Les vins Baron de Monte-Carlo proviennent d'Eric Bonnet, d'Yves Cuilleron et des vigneron de Ramatuelle, mondialement reconnus et récompensés par les critiques de vin internationaux.



VINIFICATION

La vendange commence lorsque les raisins atteignent la maturité parfaite. La fermentation contrôlée par température dans des cuves en acier inoxydable met en valeur le caractère fruité du Syrah. Un vieillissement de 12 mois, dont 70% en foudres et 30% en barriques, ajoute de la rondeur et de l'équilibre.



TERROIR

Le Saint-Joseph, avec ses pentes abruptes de granit et de gneiss, constitue le terroir idéal pour la Syrah.



NOTES DE DÉGUSTATION

Nez croquant de fruits juteux et acidulés avec une pointe de poivre de la Syrah.

La bouche est séduisante, avec des tanins présents équilibrés par une belle fraîcheur.



CÉPAGES

100 % Syrah.



PAIRINGS

Viandes rouges et blanches, volailles, gibiers. Fromages affinés.

SERVICE

Fort potentiel de vieillissement, atteignant son apogée dans les 4 à 7 ans, avec un potentiel de vieillissement total d'environ 10 ans. Servir à 16-18°C et décanter pendant 30 minutes.





BARON DE
MONTE-CARLO

by Yves Cuilleron

Côte-Rôtie, rouge, AOP - CRU

Le Baron Christian Louis de Massy, fils de la Princesse Antoinette de Monaco, de la Baronne de Massy et du champion international de tennis Alexandre-Athenase Noghès, est à l'origine de l'histoire de cette marque de vins français. Les vins Baron de Monte-Carlo proviennent d'Eric Bonnet, d'Yves Cuilleron et des vigneron de Ramatuelle, mondialement reconnus et récompensés par les critiques de vin internationaux.



VINIFICATION

Vendanges parcelaires et vinification. Les raisins sont vendangés à la main, puis triés, foulés et partiellement égrappés dans la cave. Fermentation en cuves ouvertes à température contrôlée pendant environ 3 semaines, avec pigeages et remontages réguliers. Fermentation alcoolique en cuve avec des levures indigènes et fermentation malolactique en barriques. Le vin est élevé pendant 18 mois en fûts de chêne.



NOTES DE DÉGUSTATION

Harmonieux et subtil. Le nez est sur le côté juteux et poivré de la Syrah, soutenu par de délicats arômes de bois. La bouche est ronde et charnue, les tanins sont veloutés, une belle fraîcheur donne de l'équilibre et de la longueur au vin. Très complexe et très long en bouche.



CÉPAGES

92 % Syrah, 8% Viognier.



TERROIR

Vignes exposées sud/sud-est, plantées sur les terrasses de la colline nord d'Ampuis. Cette partie de la Côte Brune était une mer profonde il y a 200 millions d'années. Avec la sortie de la lave, créant les volcans du Massif Central, l'argile des profondeurs a été poussée vers le haut en même temps, comprimée en argilite, en schiste et finalement en schiste, le sol actuel. C'était l'une des lignes côtières lorsque le monde n'avait qu'un seul continent, et elle est extrêmement intéressante pour les vins rouges haut de gamme.



PAIRINGS

Viandes de caractère telles que l'agneau, le gibier ou le canard (par exemple, le jarret d'agneau confit aux tomates cerises).

SERVICE

Fort potentiel de vieillissement, jusqu'à 20 ans, décanter pendant 1 heure ou plus. Servir à 16-18°C.